riviera&bar
objets d'art culinaire

riviera&bar
objets d'art culinaire

Société ARB
Parc d'Activités "Les Découvertes"
8 rue Thomas Edison
CS 51079 - 67452 Mundolsheim Cedex
Tél. : 03 88 18 66 18
www.riviera-et-bar.fr - info@arb-sas.fr

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées sans préavis. Mai 2013 - V2

notice d'utilisation

Friteuse inox digitale
qd 574 a

riviera&bar
objets d'art culinaire

Avec cet appareil, vous avez fait l'acquisition d'un article de qualité, bénéficiant de toute l'expérience de Riviera & Bar dans le domaine de la cuisson. Il répond aux critères de qualité Riviera & Bar : les meilleurs matériaux et composants ont été utilisés pour sa fabrication et il a été soumis à des contrôles rigoureux.
Nous souhaitons que son usage vous apporte entière satisfaction.

Nous vous demandons de lire très attentivement les instructions données dans cette notice, car elles fournissent, entre autres, des informations importantes relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Gardez votre notice, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

sommaire

DESCRIPTION PRODUIT **4**

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES **5**

RECOMMANDATIONS DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES **6**

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION **8**
- Déballage 8
- Nettoyage 8

UTILISATION **8**
- Montage 8
- Sélection du format de température 8
- Sélection du mode de cuisson 8
- Sélection de l'option "Frais" ou "Surgelé" 9
- Sélection de la durée de cuisson 9
- Sélection de la température de cuisson 9
- Cuisson 1 bain 9
- Cuisson en 2 bains 10
- Après usage 11

MODE VEILLE **11**

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON ET TEMPÉRATURES **12**

CONSEILS ET ASTUCES **12**

SÉCURITÉ SURCHAUFFE **14**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN **14**

GUIDE DE DÉPANNAGE **15**

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES **16**

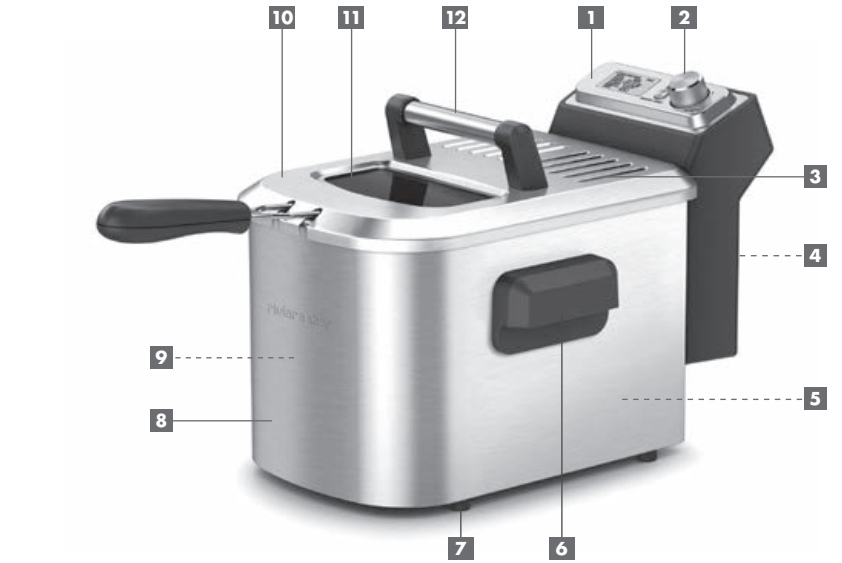
ENVIRONNEMENT **16**

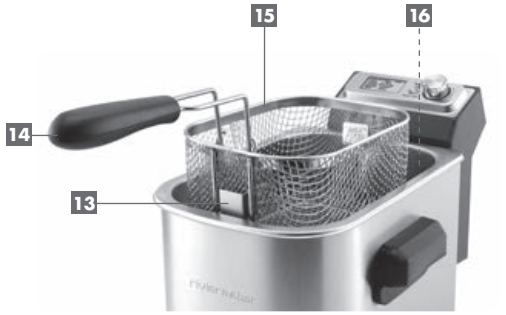
ACCESSOIRES **16**

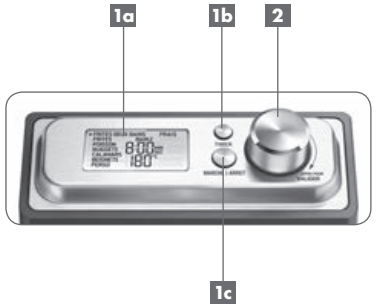
GARANTIE **16**

description du produit

description du produit







- **1** Boîtier de commande
  - **1a** Ecran de contrôle avec indication des programmes, température et durée de cuisson
  - **1b** Bouton TIMER
  - **1c** Bouton MARCHE/ARRET
- **2** Bouton de "Défilement/Sélection" du programme de cuisson
- **3** Filtre permanent
- **4** Rangement du cordon d'alimentation
- **5** Technologie "Zone froide"
- **6** Poignées isolantes
- **7** Pieds antidérapants
- **8** Habillage inox
- **9** Cuve inox 4 l
- **10** Couvercle
- **11** Hublot de contrôle
- **12** Poignée du couvercle
- **13** Patte d'accroche pour panier filtre
- **14** Poignée articulée du panier filtre
- **15** Panier filtre
- **16** Elément chauffant

recommandations de sécurité générales

- Cet appareil est prévu pour un usage domestique uniquement. Toute autre utilisation annule la garantie.
- Respecter impérativement les consignes d'utilisation du mode d'emploi.

- Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'usage de cet appareil est interdit aux enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas manipuler l'appareil les mains mouillées.

- S'assurer que la tension du secteur corresponde bien à celle de l'appareil.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Dérouler entièrement le cordon.

- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec mise à la terre répondant aux prescriptions de sécurité actuellement en vigueur. Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec une prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation de l'appareil.

- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, ne pas brancher d'autres appareils sur le même circuit.

- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

- Non utilisé, l'appareil doit impérativement être débranché.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher l'appareil.
- Débrancher impérativement le cordon d'alimentation de l'appareil dans les cas suivants :
  - A la fin de chaque utilisation
  - Avant tout nettoyage
  - En cas de dérangement ou de mauvais fonctionnement

- Utiliser l'appareil sur une surface plane, horizontale, sèche et non glissante.
- Veiller à ne pas mettre l'appareil (et la poignée du panier) au bord de la table ou du plan de travail pour éviter tout basculement.
- S'assurer que le cordon d'alimentation et toute éventuelle rallonge électrique ne soient pas disposés aux endroits de passage pour éviter tout basculement.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Ne jamais utiliser l'appareil à l'extérieur, dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
- Ne pas utiliser l'appareil près d'un point d'eau.
- Ne pas placer l'appareil près d'une source de chaleur et éviter que le cordon d'alimentation touche une surface chaude.

- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés.

- Ne jamais plonger le corps de l'appareil et le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des produits chimiques abrasifs.

- Il est recommandé d'examiner régulièrement l'appareil. Pour éviter tout danger, ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche électrique ou l'appareil est endommagé mais l'apporter à un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar pour contrôle et/ou réparation.

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être réparé par un professionnel d'un Centre Service Agréé Riviera & Bar.
  Vous trouverez les coordonnées du Centre Service Agréé Riviera & Bar le plus proche de chez vous sur :
  www.riviera-et-bar.fr

recommandations de sécurité particulières

- L'appareil devient très chaud lors de son utilisation et le reste un certain temps après emploi. Veiller à dégager l'environnement de l'appareil et à utiliser des maniques (gants adaptés) pour le manipuler.

- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie extérieure ou un système de commande à distance séparé.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur (proscrire : plaque de verre, table vernie, nappe plastique, etc.) et l'éloigner au-moins de 20 cm de toute paroi. L'espace au-dessus de l'appareil doit être dégagé.

- S'assurer que la distance entre la prise électrique et l'appareil branché ne soit pas trop grande pour permettre au cordon de garder une certaine souplesse.
- Ne jamais déposer ou faire fonctionner l'appareil à même le sol pour éviter tout trébuchement et brûlures qui peuvent en résulter.
- Ne pas disposer l'appareil sur des surfaces en métal (égouttoir inox de l'évier par exemple).
- Ne jamais placer l'appareil près d'une source de chaleur ou à proximité de matières facilement inflammables.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil en présence de matières explosives ou de fumées.
- Assurez vous que toutes les parties de la friteuse (panier, cuve, élément chauffant) soient complètement sèches avant des les utiliser.
- Vérifier que tous les éléments sont correctement emboîtés et verrouillés avant de mettre la friteuse en marche. Pour ce faire, se référer à la sous-rubrique "Utilisation" page 8.
- Vérifier régulièrement que les vis de fixation des poignées isolantes et de la poignée du couvercle sont bien serrées. Dans le cas contraire, les resserrer avec un tournevis approprié.
- Utiliser l'appareil pour un usage exclusivement alimentaire. Ne faire frire que des aliments appropriés et destinés à cet effet.
- Ne jamais utiliser des aliments hors dimensions ou des aliments emballés. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage, aluminium ou film alimentaire susceptibles de se trouver autour des aliments.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des produits gras solides (beurre, margarine, packs de graisse végétale, gras animal...).
- Ne jamais utiliser des mélanges d'huile et ne pas mélanger de l'huile fraîche avec de l'huile déjà utilisée.
- Ne jamais ajouter d'eau dans le bain d'huile.
- Prendre garde à ne jamais entrer en contact avec la cuve, l'huile ou l'élément chauffant tant que ceux-ci sont encore chauds (risque de brûlures importantes).
- L'huile peut prendre feu si elle est surchauffée. Il est impératif de respecter les temps de cuisson indiqués sur l'emballage des produits alimentaires ou préconisés dans le "Tableau des temps de cuisson et températures" page 12.
- Ne pas surcharger le panier à friture pour éviter tout débordement d'huile (ne pas dépasser le marquage "MAX" du panier).
- S'assurer que le niveau d'huile contenu dans la cuve est compris entre les repères "MIN" et "MAX". Le non-respect de cette précaution provoque une panne bien identifiable et n'est pas couvert par la garantie.
- Ne jamais dépasser le niveau "MAX" lors du remplissage de la cuve afin d'éviter tout risque de débordement intempestif en cours de cuisson.
- Prendre garde aux vapeurs chaudes qui se dégagent pendant la cuisson ou en soulevant le couvercle.
- Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, éviter les gestes brusques susceptibles de compromettre sa stabilité et prendre garde de ne pas toucher les parties chaudes.
- Ne jamais recouvrir l'appareil avec autre chose que son couvercle lorsqu'il fonctionne.
- Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Attendre le refroidissement complet de l'huile avant de la filtrer ou de la jeter.
- Ne jamais jeter une huile surchauffée par la fenêtre.
- Laisser complètement refroidir l'appareil avant de le déplacer ou de le manipuler.
- L'appareil doit être protégé du gel. Ne jamais le laisser dans une voiture en hiver, ou dans tout autre lieu soumis au gel, pour éviter tout endommagement.

avant la première utilisation

Déballage

- Déballez l'appareil et retirez tous les sachets en plastique, cartons et papiers qui protègent les différentes pièces.
- **Ne laissez jamais les sachets en plastique à la portée des enfants.**
- Retirez aussi les éventuelles étiquettes auto-adhésives susceptibles d'être apposées sur l'habillage du produit ou tous autres éventuels feuillets d'information.

Nettoyage

- Lavez le couvercle (10), la cuve amovible (9), l'habillage inox (8) et le panier filtre (15) dans de l'eau chaude savonneuse puis rincez et séchez-les.
- Essuyez le boîtier de commande (1) et l'élément chauffant (16) avec un chiffon doux et humide et séchez-les.

utilisation

Montage

Avant d'assembler votre appareil, assurez-vous que toutes les pièces soient entièrement sèches et que le cordon d'alimentation est déroulé et débranché.

1. Placez la friteuse sur une surface sèche, plane et non glissante.
2. Déposez la cuve (9) dans l'habillage inox (8).
3. Mettez le boîtier de commande (1) en place en insérant les glissières dans les rainures prévues à cet effet à l'arrière du corps de la friteuse. (Votre appareil ne fonctionnera pas si le boîtier est mal monté).
4. Relevez la poignée (14) du panier (15) et verrouillez-la. Pour ce faire, pressez les deux tiges vers l'intérieur, ramenez-les vers le bord arrière du panier puis relâchez la pression.
5. Versez doucement l'huile "Spéciale friture" dans la cuve (9) en respectant les niveaux "MIN" (2,5 l) et "MAX" (4 l).
6. Déposez le panier (15) dans la cuve (9), il se réchauffera ainsi en même temps que l'huile.
7. Fermez le couvercle (10) en le déposant simplement sur la cuve (9).
8. Branchez le cordon d'alimentation. Un bip sonore retentit et l'écran de contrôle (1a) s'éclaire.

Remarques importantes

- Ne faites jamais fonctionner la friteuse sans huile
- Veillez à toujours respecter les niveaux "MIN" et "MAX".

Sélection du format de température

- Sélectionnez le format de température °F ou °C. Pour ce faire appuyez pendant 3 secondes sur le bouton de "Défilement/Sélection" (2) et relâchez-le. Si le format était en degrés Celsius, il changera en degrés Fahrenheit et inversement.
  Pour le changer à nouveau, recommencez l'opération.

A NOTER

Lorsque la friteuse est débranchée puis rebranchée, le format de température affiché sera le dernier sélectionné.

Sélection du mode de cuisson

- Le mode s'affichant par défaut est le mode "FRITES DEUX BAINS".

  Pour changer ce mode pour l'un des choix ci-après, "FRITES", "POISS." (poissons), "NUGGETS", "CALAMARS", "BEIGNETS", "PERSO" :

1. Tournez le bouton de "Défilement/Sélection" (2) vers la droite (pour un défilement vers le haut) ou vers la gauche (pour un défilement vers le bas) jusqu'à ce que la flèche se positionne en face du mode choisi puis appuyez sur le bouton (2) pour valider votre choix. Les durée et température de cuisson s'affiche par défaut mais peuvent être personnalisées (cf ci-dessous "Sélection de la durée de cuisson" et/ou "Sélection de la température").

A NOTER

Le mode de cuisson "PERSO" vous permettra de mémoriser une durée et une température à votre convenance.
La friteuse mémorisera et conservera vos données même après avoir été débranchée.
La programmation se fait de la même manière que pour les autres modes. (cf ci-dessous "Sélection de la durée de cuisson" et/ou "Sélection de la température").

Sélection de l'option "FRAIS" ou "SURGELE"

- Si vous sélectionnez un des modes de cuisson suivants "FRITES" / "POISS." / "NUGGETS" / "CALAMARS" vous devez sélectionner l'option: "FRAIS" ou "SURGELE". L'option "Frais" s'affiche par défaut.

1. Pour valider l'option "FRAIS" appuyez 2 fois sur le bouton "Défilement/Sélection" (2).
2. Pour choisir le mode "SURGELE", exercez une pression sur le bouton de "Défilement/Sélection" (2) et tournez-le légèrement vers la droite. L'affichage "Surgelé" clignote. Exercez une nouvelle pression pour valider l'option.

Sélection de la durée de cuisson

- Si la durée affichée par défaut ne vous convient pas, vous pouvez la modifier en faisant tourner le bouton de "Défilement/Sélection" (2) vers la gauche ou la droite jusqu'à l'affichage de la durée désirée puis validez par simple pression sur le bouton de commande.

A NOTER

Jusqu'à 9 minutes et 30 secondes, le compteur s'incrémente par tranche de 30 secondes. Ensuite l'affichage se fera uniquement de minute en minute.

Sélection de la température de cuisson

- Si la température affichée par défaut ne vous convient pas, vous pouvez la modifier en faisant tourner le bouton de "Défilement/Sélection" (2) vers la gauche ou la droite jusqu'à l'affichage de la température désirée puis validez par simple pression sur le bouton de commande.

A NOTER

La température est incrémentée par tranche de 5 degrés.

Remarque importante

Si vous quittez le mode de cuisson sélectionné, les paramètres programmés ne seront pas conservés en mémoire (à l'exception du mode "PERSO"). Le retour aux paramètres par défaut se fait automatiquement.

Cuisson 1 bain

- Après avoir programmé les différentes fonctions, validez et démarrez la chauffe du bain d'huile :

1. Appuyez sur le bouton "MARCHE/ARRET" (1c). L'écran (1a) s'éclaire en orange et le message "CHAUFFE" apparaît ainsi que la température réelle de l'huile.

A NOTER

- Le message "CHAUFFE" s'allumera à chaque fois que l'élément chauffant est actif.
- Pour annuler l'opération de chauffe, appuyez sur le bouton "MARCHE/ARRET".

2. Dès que l'affichage "CHAUFFE" s'éteint, la consigne de température préalablement définie est atteinte et la friteuse est prête à l'emploi.
3. Enlevez le couvercle (10) en prenant garde à la vapeur qui peut s'échapper.
4. A l'aide de la poignée (14) sortez le panier (15) de l'huile et maintenez-le en position haute en l'insérant dans la patte d'accroche (13).
5. Mettez ensuite les aliments à frire dans le panier (15) en veillant à ne pas dépasser le repère "MAX". Répartissez-les uniformément.
6. Plongez délicatement le panier (15) dans la cuve (9) et refermez le couvercle (10).
7. Appuyez sur le bouton "TIMER" (1b) pour initier la cuisson. Le compte à rebours débute.
8. A la fin de la cuisson un bip sonore retentit. Appuyez sur le bouton "MARCHE/ARRET" (1c) pour arrêter la chauffe.

A NOTER

Pour réinitialiser la friteuse en vue de prolonger la cuisson pressez le bouton "TIMER" (1b).

9. Ouvrez le couvercle (10), relevez le panier (15) et égouttez-le au-dessus de la cuve (9) afin d'évacuer l'excédent d'huile de friture.
10. Disposez les aliments frits sur un plat.

Remarque importante

MESSAGE D'ERREUR
Si la température de l'huile est inférieure à 20°C, le message d'erreur ER1 s'affiche.
Au contraire si la température de l'huile est supérieure à 220°C, le message d'erreur ER2 s'affiche.
Dans les 2 cas, vous devrez réinitialiser votre friteuse comme indiqué dans le paragraphe "Sécurité surchauffe" page 14.

Remarques importantes

- Comme le panier devient très chaud, utilisez uniquement la poignée pour le tenir ou le déplacer. Assurez-vous que la poignée du panier est bien verrouillée.
- La friteuse génère une quantité importante de chaleur et de vapeur durant et après la cuisson.
Pour prévenir les risques de brûlures, ne touchez pas ou n'obstruez pas le filtre (3) sur le couvercle.

Cuisson en 2 bains

- Le mode "FRITES DEUX BAINS" s'affiche par défaut. Pour le sélectionner, appuyez sur le bouton "Défilement/Sélection" (2).

A NOTER

- La friteuse règle automatiquement la durée et la température pour les 2 bains.
- Pour le mode "FRITES DEUX BAINS" seule l'option "FRAIS" est disponible car les frites surgelées sont déjà précuites.

1. Sélectionnez "BAIN1" en exerçant une pression sur le bouton de "Défilement/Sélection" (2).
2. Appuyez sur le bouton "MARCHE/ARRET" (1c). L'écran (1a) s'éclaire en orange et le message "CHAUFFE" apparaît ainsi que la température réelle de l'huile.
3. Dès que l'affichage "CHAUFFE" s'éteint, la consigne de température préalablement définie est atteinte et la friteuse est prête à l'emploi.
5. Enlevez le couvercle (10) en prenant garde à la vapeur qui peut s'échapper.
6. A l'aide de la poignée (14) sortez le panier (15) de l'huile et maintenez-le en position haute en l'insérant dans la patte d'accroche (13).
7. Mettez ensuite les aliments à frire dans le panier (15) en veillant à ne pas dépasser le repère "MAX". Répartissez-les uniformément.
8. Plongez délicatement le panier (15) dans la cuve (9).

A NOTER

Lorsque vous cuisez des frites en mode "FRITES DEUX BAINS" il n'est pas recommandé de mettre le couvercle car un surplus de condensation pourrait s'accumuler.

9. Appuyez sur le bouton "TIMER" (1b) pour initier la cuisson. Le compte à rebours débute.
10. A la fin de la cuisson du premier bain un bip sonore retentit. Appuyez sur le bouton "TIMER" (1b) pour arrêter l'avertisseur sonore. La friteuse recommence automatiquement à chauffer.
11. Relevez le panier (15) et videz le contenu sur du papier absorbant. Laissez refroidir légèrement.
12. Pour sélectionner le 2ème bain, appuyez sur le bouton "Défilement/Sélection" (2) et tournez-le légèrement pour sélectionner "BAIN2".
13. Validez votre choix par simple pression sur le bouton "Défilement/Sélection" (2). L'écran (1a) s'éclaire en orange et le message "CHAUFFE" apparaît ainsi que la température réelle de l'huile.
14. Dès que l'affichage "CHAUFFE" s'éteint la consigne de température préalablement définie est atteinte et la friteuse est prête à l'emploi.
15. Remplissez le panier (15) avec la 1ère portion de frites et abaissez-le lentement dans le bain d'huile.
16. Appuyez sur le bouton "TIMER" (1b). Le compte à rebours se met en route.
17. A la fin de la cuisson un bip sonore retentit. Appuyez sur le bouton "MARCHE/ARRET" (1c) pour arrêter la chauffe.
18. Relevez le panier (15) et égouttez-le au-dessus de la cuve (9) afin d'évacuer l'excédent d'huile de friture.
19. Disposez les aliments frits sur un plat.

Remarques importantes

- En mode "FRITES DEUX BAINS", il est possible d'ajuster la durée et la température, une fois que la minuterie est activée, mais la modification sera impossible entre le 1er et le 2ème bain.
- Si vous désirez cuire plusieurs portions de frites, nous vous recommandons de cuire d'abord toutes les frites en réglage "BAIN1", pour ensuite procéder au 2ème bain successivement pour les différentes portions.
Ainsi, la fluctuation de température de l'huile est moindre et la bonne cuisson finale est atteinte plus rapidement.

Après usage :

1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.
2. Laissez entièrement refroidir l'huile de friture avant de la transvaser dans une bouteille pour la conserver (cf. conseils et astuces page 12).
3. Repliez la poignée (14) du panier filtre (15) et mettez-le dans la cuve (9).
4. Rangez le cordon d'alimentation dans son rangement (4).

mode veille

Si la friteuse est inactive durant 10 minutes, elle entrera en mode veille. L'écran de contrôle (1a) s'éteindra et le message "STANDBY" apparaîtra.

Pour désactiver le mode veille, appuyez sur le bouton "TIMER" (1b) ou "MARCHE/ARRET" (1c) ou tournez le bouton de "Défilement/Sélection" (2).

tableau des temps de cuisson et températures

Les temps de cuisson et les températures sont donnés à titre indicatif et sont déterminés en utilisant de l'huile d'arachide fraîche et non usagée. Il convient de les adapter selon les aliments utilisés, les quantités désirées et les goûts de chacun. Nous vous conseillons également de consulter les indications portées sur les emballages des produits.

ingrédients	quantité conseillé par bain	température	durée
Pommes de terre			
- Frites surgelées	500 g	180°C	6 mn
- Frites fraîches 1 bain	500 g	190°C	13 mn
- Frites fraîches 2 bains	1 kg	1er bain 130°C 2ème bain 180°C	8 mn 9 mn
Poisson et fruits de mer			
- Poisson pané surgelé	400 g	160°C	6 mn
- Beignets de poisson surgelé	400 g	160°C	6 mn
- Calamars surgelés	220 g	180°C	2 mn
- Beignets de poisson frais	200 g	180°C	2 mn
- Poisson pané frais	300 g	160°C	5 mn
Viandes			
- Beignets de poulet surgelés	6 pièces	160°C	4 mn
- Croquettes de poulet fraîches	6 pièces	180°C	4 mn
- Ailes fraîches de poulet			
Légumes			
- Champignons	200 g	160°C	3-4 mn
- Beignets de fruits	4 pièces	180°C	5 mn
Pâtisseries			
- Beignets	4 pièces	180°C	5 mn

conseils et astuces

Quelle huile utiliser ?

- Chaque huile (suivant sa nature) a une température maximale (nommée point de fumage) à partir de laquelle l'huile se met à fumer, se dégrade et devient nocive. Plus la teneur en acide gras libre est basse, plus haut est le point de fumage et plus l'huile sera stable et préconisée pour la friture.
- Nous vous conseillons d'utiliser de l'huile végétale "Spéciale friture" contenant peu d'acides gras non saturés. Elle est plus adaptée à la friture haute température et son point de fumage se trouve aux alentours des 230°C.
- Pour un bon résultat, choisissez une des huiles recommandées ci-contre :
  - Huile d'arachide : elle s'obtient à partir des noyaux d'arachides ou de noix moulues. Elle a un point de fumage élevé et est riche en acides gras non saturés et en vitamine E. Elle a un délicat parfum de noisette.
  - Huile végétale : terme générique pour les huiles issues de différentes graines de fleurs et fruits. Elle a un goût et un arôme très délicats. Elle contient peu de cholestérol et d'acides gras saturés.
  - Huile de colza : elle contient des Omega 3 et est riche en acides gras non saturés. Son goût est neutre.
  - Huile de tournesol : elle est extraite des graines de tournesol. De couleur jaune pâle et sans odeur particulière, elle est riche en acides gras non saturés.
- N'utilisez en aucun cas de l'huile ou matière végétale solide.

Quelles pommes de terre utiliser ?

- La pomme de terre par excellence est la Bintje. Mais vous pouvez également utiliser la Charlotte ou la Manon.

Conseil pour réaliser de bonnes fritures :

- Après avoir pelé les pommes de terre, coupez les frites de taille similaire d'une épaisseur maximum de 1 cm.
- Pour éviter que les frites ne collent entre elles lors de la cuisson, rincez-les à plusieurs reprises dans l'eau tiède jusqu'à ce que l'eau soit claire. Ceci enlève l'excès d'amidon.
- Veillez à bien enlever l'excédent d'eau des aliments et à bien les séchez avant de les plonger dans l'huile bouillante.
- Ne faites pas frire plus de 500 g d'aliments à la fois. Le panier ne doit pas être rempli au-dessus du marquage MAX.
- Plongez toujours vos aliments dans une huile chauffée à haute température et retirez-les dès que le bip sonore retentit. Reportez vous aux indications de cuissons figurant sur l'emballage des produits ou au "Tableau des temps de cuisson et températures" p. 12.
- Pour faire frire viandes, poissons, beignets… nous vous conseillons de mettre le panier vide dans l'huile durant la chauffe et d'ajouter les aliments une fois la température désirée atteinte. Ceci empêche les ingrédients de coller au panier.
- Pour des frites plus croustillantes et dorées, procédez à une cuisson sans couvercle et secouez de temps en temps avec précaution le panier en cours de cuisson.
- En fin de cuisson, égouttez immédiatement les aliments en suspendant le panier à la patte d'accroche puis disposez-les sur du papier absorbant. C'est lorsque le vapeur s'échappe encore des aliments que l'on peut enlever le surplus d'huile.

Recommandations particulières "Aliments surgelés"

- L'immersion de glace ou d'eau dans un bain de friture à haute température risque de provoquer des projections brûlantes. De plus, elle peut s'accompagner d'un bouillonnement important qui engendre une augmentation sensible du volume du bain d'huile.

  Pour ces raisons, nous vous demandons impérativement de :
  - Débarrasser les aliments des cristaux de glace qui les enrobent.
  - Limiter la quantité de produits surgelés introduite à la fois.
  - Ne jamais suspendre le panier rempli de produits surgelés au-dessus de l'huile en cours de chauffe.
  - Plonger avec précaution les aliments surgelés dans le bain d'huile.

Remplacement et conservation de l'huile :

- A chaque utilisation, le point de fumage est diminué. Il ne faut donc jamais utilisez une huile plus de 8 à 10 fois, car si elle se met à fumer, elle devient nocive. Si vous utilisez votre friteuse au quotidien, nous vous conseillons de changer l'huile une fois par semaine.
- Vous devez changer l'huile dès que des signes d'altération apparaissent, à savoir :
  - L'huile mousse à la surface, une fois réchauffée.
  - De la fumée apparait à la surface de l'huile avant que la température recommandée ne soit atteinte.
  - Une odeur désagréable se fait sentir (l'huile est rancie).
  - L'huile prend l'odeur des aliments cuits comme, par exemple, les fruits de mer.
  - La viscosité de l'huile changera, c'est-a-dire qu'elle se verse plus lentement et devient épaisse et d'apparence sirupeuse.
- N'ajoutez jamais de l'huile fraîche dans un bain usagé et ne mélangez jamais des huiles de qualités différentes.
- Nous vous conseillons de sortir l'huile de votre friteuse après chaque utilisation et de la stocker dans une bouteille, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et frais.
- Certains aliments libèrent des sucs pendant la cuisson. Ils altèrent parfois l'odeur de l'huile et le goût des autres préparations. Pour éliminer ces odeurs résiduelles, il vous suffit de plonger 2 fines tranches de pain dans l'huile préalablement réglée au minimum. Quand l'huile cesse de faire des bulles et que les tranches sont brunies, retirez le pain.
- Ne salez et poivrez jamais vos aliments avant ou pendant la cuisson ; ceci dégrade le bain de cuisson.
- Une huile régulièrement filtrée dure plus longtemps. Nous vous conseillons de la filtrer après chaque utilisation. Pour cela, laissez refroidir l'ensemble de la friteuse, puis transvasez l'huile dans un autre récipient ou bouteille en la faisant passer par un filtre papier ou du papier absorbant, ce dernier stoppera le passage des dépôts et résidus alimentaires.
- Conservez l'huile dans un contenant hermétique, dans un endroit frais et sombre.
- Apportez l'huile usagée à la déchetterie.

sécurité surchauffe

- Votre friteuse est équipée d'un système de sécurité contre la surchauffe qui s'enclenche lorsque vous allumez votre friteuse alors qu'elle ne contient pas ou trop peu d'huile.
- Le thermostat de sécurité coupe automatiquement votre appareil et le message "RESET" clignote sur l'afficheur. Pour le remettre en marche :

1. Laissez complètement refroidir votre friteuse.
2. Versez doucement de l'huile "spéciale friture" dans la cuve (9) jusqu'à ce qu'elle atteigne au moins le niveau "MIN".
3. A l'aide d'un objet pointu, appuyez sur les 2 boutons rouges "RESET" situés à l'arrière du boîtier de commande, au-dessus de l'espace de rangement du cordon.

A NOTER

Afin d'éviter le déclenchement du thermostat de sécurité, nous vous conseillons de toujours vérifier le niveau d'huile contenu dans la cuve avant de mettre la friteuse en chauffe.

nettoyage et entretien

- Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent être faites l'appareil débranché et complètement refroidi. L'huile garde sa température un long moment après usage. Ne déplacez ou ne transportez pas la friteuse, le boîtier de commande, l'élément chauffant lorsqu'ils sont encore chauds.
- Lavez le panier filtre (15) à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez-le soigneusement.
- Retirez le boîtier de commande (1) en le soulevant vers le haut et placez la résistance sur du papier absorbant. Essuyez l'ensemble avec un chiffon doux et humide et séchez correctement.

Remarque importante

Ne plongez jamais le panneau de commande de la friteuse dans l'eau ou tout autre liquide.

- Soulevez la cuve amovible (9) contenant l'huile froide en la prenant par les cotés. Videz l'huile de la cuve.

A NOTER

- Une huile de qualité peut être utilisée plusieurs fois, selon le type d'aliments cuits.
- L'huile doit être filtrée après chaque usage et gardée au frais dans un récipient propre et hermétique. Ne laissez pas l'huile dans la friteuse. (Reportez vous au paragraphe "Remplacement et conservation de l'huile" page 13).

Remarque importante

Ne versez pas l'huile usagée dans l'évier, les toilettes ou la poubelle. Mettez-la dans un contenant hermétique que vous apporterez en déchetterie.

- Lavez le couvercle (10), la cuve amovible (9), l'habillage (8) à l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez-les soigneusement.

A NOTER

La cuve amovible, le panier et l'habillage sont compatibles lave-vaisselle.

Remarque importante

N'utilisez pas de nettoyants abrasifs pour nettoyer les surfaces de la friteuse, car ils pourraient l'endommager.

- Réassemblez la friteuse avant de la ranger. Ne posez aucun objet sur le dessus une fois rangée.

Avertissement : Le non respect de la procédure d'entretien annule la garantie. C'est de votre responsabilité d'entretenir correctement votre friteuse.

guide de dépannage

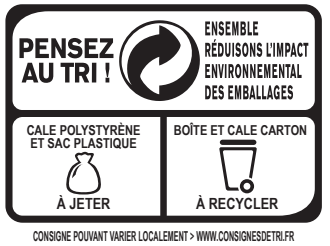
anomalie	causes	solutions
La friteuse ne chauffe pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez la présence de courant à la prise. Rebranchez l'appareil.
	Le thermostat de sécurité "surchauffe" a déclenché.	Appuyez sur les boutons "Reset" pour le ré-enclencher (cf. rubrique "Sécurité contre la surchauffe").
	L'interrupteur de sécurité coupe-circuit n'est pas actionné.	Positionnez correctement le boîtier de commandes (cf. rubrique "Utilisation").
L'huile déborde ou génère des projections.	La quantité d'huile est trop importante.	Respectez les niveaux "MIN" et "MAX" indiqués à l'intérieur de la cuve.
	La quantité d'eau apportée par les aliments est excessive.	Epongez-les au maximum avant de les plonger dans le bain.
	L'huile est de mauvaise qualité.	Utilisez de l'huile "Spéciale friture".
L'huile fume ou déborde.	Elle est dégradée.	Remplacez l'huile.
	La température est trop élevée.	Réajustez-la à la baisse.
La friture est trop grasse.	L'huile est trop usagée.	Changez-la.
	La température est trop basse.	Réajustez-la à la hausse.
Message d'erreur ER1	La température de l'huile est inférieure à 20°C.	Laissez votre huile à température ambiante (+ de 20°C) et réinitialisez la friteuse en appuyant sur les 2 boutons "RESET" à l'arrière du boîtier de commande.
Message d'erreur ER2	La température de l'huile est supérieure à 220°C.	Laissez refroidir l'huile puis réinitialisez la friteuse en appuyant sur les 2 boutons "RESET" à l'arrière du boîtier de commande.
Message STANDBY	Vous n'avez pas procédé aux réglages dans le temps imparti de 10 mn. Votre friteuse s'est mise en veille.	Appuyez sur l'un des boutons suivants pour réactiver la friteuse : bouton "TIMER" ou "MARCHE/ARRET" ou "Défilement/Sélection".

caractéristiques techniques

Puissance :	1900 – 2250 W
Tension :	220-240 V ~ 50 Hz
Poids :	4,1 kg
Dimensions :	L 260 x H 270 x P 405 mm
Capacité cuve :	4 l

environnement

- Ne jetez pas l'appareil en fin de vie avec les ordures ménagères, mais déposez-le dans un point de collecte approprié pour son recyclage. Vous aiderez ainsi à protéger l'environnement.



accessoires

Vous trouverez l'ensemble des accessoires de nos produits sur notre site **www.accessoires-electromenager.fr.** Toute utilisation de produits non recommandés par Riviera&Bar entraîne l'annulation de la garantie.

garantie

La garantie générale de l'appareil est définie sur le bulletin de garantie ci-joint. Elle est de 2 ans et ne couvre que l'utilisation domestique de l'appareil.

Sont exclus de la garantie :
Les pièces d'usure telles que les joints.
Les pièces amovibles ou mobiles endommagées suite à mauvaise manipulation, une chute ou à un choc lors de leur manipulation, telles que le couvercle, le panier filtre, le boîtier de commande et l'élément chauffant.
Les dommages occasionnés par un non-respect des intervalles de nettoyage ou un fonctionnement sans huile.
Les appareils utilisés autrement qu'en fonctionnement normal dans la sphère privée par exemple utilisation professionnelle ou utilisation dans des locaux publics ou professionnels.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages éventuels causés par un usage incorrect de l'appareil, non conforme au mode d'emploi ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

Les réparations doivent être uniquement effectuées dans un des Centres Service Agréés de la marque.
Pour tout renseignement, contacter le Service Consommateur de Riviera-et-Bar au 03.88.18.66.18 ou visitez le site internet www.riviera-et-bar.fr
Les pièces d'usure et dommages exclus de la garantie sont remplacées ou réparés contre remboursement des frais.
La durée de la garantie débute à partir de la date d'achat d'origine. Il peut y être fait recours uniquement avec la présentation de l'appareil défectueux accompagné de la facture ou preuve d'achat.

Conformément à l'article L 111-2 du code de la consommation, la disponibilité des pièces de rechange, prévues pour un produit réparable est de 5 ans à partir de sa date de fabrication (information mentionnée sur le produit : numéro de lot ou de série).

RAPPEL : pour toute intervention, il vous sera demandé de retourner le produit sous son conditionnement initial afin d'éviter tout dommage supplémentaire lié au transport. Nous vous invitons donc à conserver l'emballage d'origine dans son intégralité.

CE

notes

notes

notes